

# Appuntamento a tavola con le Degustazioni stagionali:

## Inverno – Winter 2018-2019

IL Principe d'inverno,  
**il Radicchio Tardivo Trevisano**  
sfida i rigori della stagione fredda  
per diventare il caldo protagonista in molte ricette



*"Radicchio Tardivo Trevisano"....the winter prince among Italian chicories..*

## Primavera – Spring 2019

Direttamente dalla vicina Zambana:  
**l'Asparago Bianco**  
pronto a deliziarvi con la sua tenerezza e delicatezza,  
un vero prodotto della nostra terra, il Trentino



*The White Asparagus, so soft and delicious.. grown in the Zambana area*

## Estate – Summer 2019

I Piatti della tradizione classica "mediterranea"  
*Mediterranean dishes of classic tradition*



## Autunno – Autumn 2019

Dai nostri boschi  
sua maestà **il Tartufo e il Fungo Porcino**  
presentati con una speciale "degustazione"



*From our bushes: the Truffle and Porcino mushroom*

## Per iniziare... i nostri *Antipasti*

*To begin...our starters*

*Tradizione  
Trentina*

La Trota trentina al vapore con radicchio tardivo di Treviso confit € 13,50

*Steamed trout with "radicchio tardivo trevisano" confit*

4.12



Il Carpaccio di tonno su crema di zucca e le cipolline € 15,00  
all'aceto balsamico

*Tuna Carpaccio lying on pumpkin cream and onions in balsamic vinegar*

4.12

*Tradizione  
Trentina*

La Fonduta di Casolet solandro con porcini e polenta € 11,80  
di mais croccante

*Casolet cheese fondue with porcini mushrooms and  
crispy corn polenta*

7.



La Tartar di manzo alla senape antica e giardinetto di radicchio € 14,00  
tardivo di Treviso all'olio extra vergine di oliva

*Beef tartare with ancient mustard and with "radicchio tardivo  
trevisano" extra virgin olive oil*

10.12

Il Carosello di salumi e formaggi del territorio, € 13,50  
la giardiniera della casa

*Mix of local cold cuts and cheeses,  
homemade mixed pickled vegetables*

9.12



... *La Pizza Gourmet* € 13,00

Con Impasto multi cereali: mozzarella, radicchio tardivo di  
Treviso arrostito, pomodorini confit, speck

*Gourmet Pizza with multigrain flour: mozzarella, roasted radicchio, cherry  
tomato confit, speck*

1.7.12

## I nostri *Primi Piatti*

### *Our first courses*

Le Caramelle al nero di seppia farcite al baccalà su  
crema leggera di peperoni e olio al basilico € 12,00

*Squid ink ravioli stuffed with codfish and  
light cream of peppers and basil oil  
1.3.4.6.7.9.12*

Le Farfalle con orata e carciofi di stagione € 12,00  
*Short pasta with sea bream and seasonal artichokes  
1.4.12.*



La Crema di fagioli borlotti e radicchio tardivo di Treviso € 9,50  
*Beans cream and "radicchio tardivo trevisano"  
9.12*

*Tradizione  
Trentina*

Gli Spaghettoni alla chitarra saltati con funghi porcini € 13,00  
*Egg noodles sautéed with porcini mushrooms  
1.3.7.9.12*



Gli Gnocchi di zucca con salsiccia trentina e radicchio € 10,00  
tardivo di Treviso  
*Pumpkin dumplings with local sausage and "radicchio tardivo  
trevisano"  
1.3.7.9.12*



Il Risotto carnaroli lavorato con radicchio tardivo di Treviso e € 11,50  
novello di Teroldego  
*Risotto with "radicchio tardivo trevisano"  
and Teroldego red wine  
1.6.7.9.12*

## Dalla Padella alla Griglia

### Our main dishes

Tradizione  
Trentina

L'Orata al cartoccio di sale marino con le sue verdure € 21,00  
*Sea bream baked in foil with its vegetables*  
4.

Il Filetto di Lavarello del Garda alla mugnaia con mandarino, le € 17,00  
rosette di cavolfiore, crudité di erbe verdi  
*Whitefish fillet from Garda lake with tangerine, cauliflower and*  
*green herbs crudité*  
4.7.12.

Il Petto di Pollo arrostito sulla pelle, gli spinaci all'extra vergine e € 13,00  
patate zafferano  
*Roasted chicken breast, spinach and saffron potatoes*  
7.9.12

La Cotoletta di carrè di vitello alla milanese € 19,00  
*The "Milanese" veal cutlet*  
1.3.6.11



La Pancia di maialino croccante con radicchio tardivo di Treviso € 14,50  
e salsa di provola  
*Crispy pork belly with "radicchio tardivo trevisano" and provola cheese*  
*sauce*  
7.9.12



La Tagliata di Angus al radicchio tardivo di Treviso grigliato € 21,00  
profumato agli agrumi  
*Angus sliced beef with grilled "radicchio tardivo trevisano"*  
7.9.12

Il Medaglione di cinghiale cotto su purea di castagne e cavolo € 19,00  
nero all'extra vergine di oliva  
*Wild boar medallion cooked on chestnut purée and black cabbage*  
*with extra virgin olive oil*  
7.9.12



La Frittata di uova e radicchio di Treviso con formaggio grana € 8,50  
*Omelette and "radicchio tardivo trevisano" parmesan cheese*  
3.6.7

La Grigliata di verdure miste di stagione € 7,50  
*Grilled mix seasonal vegetables*



*.....abbiamo pensato  
anche ai nostri piccoli Ospiti (0-8 anni)  
and for Little Guest (0-8 years old)*

La Pasta al pomodoro  
*Pasta with tomato sauce* € 13,00  
*Allergeni 1.9.*

La Fettina di pollo ai ferri e patatine fritte  
*Grilled chicken steak and french fries*

La Pallina di gelato  
*Ice cream scoop*

La Bibita piccola  
*Small soft drink*

La Pizza Baby (Margherita)  
*1.7.* € 8,00

La Pallina di gelato  
*Ice cream scoop*

La Bibita piccola  
*Small soft drink*

*I nostri Contorni  
Our side dishes*

(\*) Il nostro ricco buffet di verdure s.q. (crude, cotte e  
composte) € 4,00/6,00/8,00  
*(\*) Our rich vegetables buffet (raw, boiled and composed)*

Le patate saltate con Julienne di speck e cipolle € 5,00  
*Potatoes sautéed with smoked ham and onion julienne*

(\*) Le patatine fritte € 5,00  
*(\*) French fries*

Coperto e servizio/*Cover and service* € 1,50

*(\*) In caso di difficoltà nel reperire qualche prodotto fresco in certi periodi  
dell'anno, usati prodotti di alta qualità, congelati o surgelati*

*(\*) In case of high quality food shortage, deep-frozen product may be used*